Menu Végétarien 45€

Mise en bouche

Entrée

Petits pois maraîchers, rhubarbe, pamplemousse

Ou

Sucrine condimentée, olives Kalamata, brebis du Poitou, ail doux

Plat

Artichaut, asperges de la Maison Bourreau, morilles en ragoût Ⓡ

Fromages

Chariot de fromages

Ou

Faisselle de chèvre fermière, fruits secs torréfiés, miel de Mr Touzalin Ⓡ

Ou

Brebis en espuma, marmelade de fraises au Sichuan Ⓡ

Desserts

Pamplemousse, sureau, jasmin

Ou

Finger choco, cacahuètes

Ou

Fraise de la ferme de Mr. Martin

La liste des allergènes et la traçabilité de nos produits sont disponibles sur demande

Ⓡ Plat élaboré avec des produits de notre région

Teritoria

Retour des agapes

Les Entrées

Ceviche de truite du Talbat, asperge de la Maison Bourreau au wakamé 28.00 € R
Asperges de la Maison Bourreau, lard de Colonnata 26.00 € R
Sucrine condimentée, olives Kalamata, brebis du Poitou, ail doux 20.00 €
Pomme de terre de Jacky Mercier, morilles, échalotes en ragoût 26.00 € R
L'artichaut, coquillages de la Cotiniere, jambon de bœuf Maison Coiffard 28.00 € R
Langoustines bretonnes, asperges de la Maison Bourreau au wakamé 40.00 € R

Plat Végétarien

Artichaut, asperges de la Maison Bourreau, morilles en ragoût 25.00 € R

Les Poissons

Truite du Talbat au beurre d'herbes, asperges du Poitou, cacahuètes 32.00 € R
Maquereau à la flamme, tout petits pois, essence d'arêtes 27.00 € R
Maigre côtier, artichaut, espuma, morilles au vin du Jura 50.00 € R
Saint-Pierre flambé d'un Cognac infusé au romarin, artichaut aux morilles 70.00 €

La liste des allergènes et la traçabilité de nos produits sont disponibles sur demande
R Plat élaboré avec des produits de notre région

Les Viandes

Le lapin, risotto de pommes de terre et artichaut, moutarde de Lencloître 32.00 €
Agneau du Poitou en texture, condiment olives de Kalamata, chorizo ibérique 42.00 €
Veau de lait fermier, petit pois maraîchers, jus corsé au citron confit 48.00 €
Ris de veau laqué, pop sarrazin 45.00 €
Bœuf Angus, braisé au vin d'épices 62.00 €

Salade et Fromages

Délice des nomades du jardin 9.00 €
Chariot de fromages affinés 15.00 €
Faisselle de chèvre fermière, fruits secs torréfiés, miel de Mr Touzalin 12.00 €
Brebis en espuma, marmelade de fraises au Sichuan 12.00 €

Les Desserts

Kiwi meringué 15.00 €
Miel de Mr Touzalin 15.00 €
Fraise de la ferme de Mr Martin 16.00 €
Pamplemousse, sureau, jasmin 16.00 €
Finger choco, cacahuètes 18.00 €
La cerise 16.00 €

Tous nos plats sont préparés à base de produits frais, leur disponibilité dépend du marché. Certaines préparations et cuissons peuvent nécessiter une attente plus longue

Teritoria
Aux sources de l'hospitalité

Menu de la Broue 48€

Mise en bouche

Entrées

Petits pois maraîchers, rhubarbe, pamplemousse
Ou
Asperges de la Maison Bourreau, lard de Colonnata
Ou
Sucrine condimentée, olives Kalamata, brebis du Poitou, ail doux

Plats

Truite du Talbat au beurre d'herbes, ragoût d'asperges à « l'aillé »
Ou
Le lapin, risotto de pommes de terre et artichaut, moutarde de Lencloître
Ou
Maquereau à la flamme, tout petits pois, essence d'arêtes

Fromages

Faisselle de chèvre fermière, fruits secs torréfiés, miel de Mr Touzalin
Ou
Chariot de fromages

Desserts

Kiwi meringué
Ou
Miel de Mr Touzalin
Ou
Fraise de la ferme de Mr Martin

Plat élaboré avec des produits de notre région

Teritoria

Menu de la Motte 59€

Mise en bouche

Entrées

Pomme de terre de Jacky Mercier, morilles, échalotes en ragoût Ⓡ
Ou
L'artichaut, coquillages de la Cotinière, jambon de bœuf Maison Coiffard Ⓡ
Ou
Langoustines bretonnes, asperges de la Maison Bourreau au wakamé Ⓡ
(Possibilité supplément caviar 20€)

Plats

Agneau du Poitou en textures, condiment olives de Kalamata, chorizo ibérique Ⓡ
Ou
Maigre côtier, artichaut, espuma morilles au vin du Jura Ⓡ
Ou
Veau de lait fermier, petits pois maraîchers, jus corsé au citron confit Ⓡ

Fromages

Brebis en espuma, marmelade de fraises au Sichuan Ⓡ
Ou
Chariot de fromages

Desserts

Pamplemousse, sureau, jasmin
Ou
Finger choco, cacahuètes
Ou
La cerise

Ⓡ Plat élaboré avec des produits de notre région

Teritoria

Menu Ribaudière 90€

Menu servi en 7 temps pour l'ensemble de la table

Mise en bouche

Ceviche de truite du Talbat, asperge de la Maison Bourreau au wakamé
(Possibilité supplément caviar 20€)

Sucrine condimentée, langoustine Bretonne
Ou
Ris de veau laqué pop sarrazin

Saint-Pierre flambé d'un Cognac infusé au romarin, artichaut aux morilles
Ou
Bœuf Angus braisé au vin d'épices

Teritoria
Aux sources de l'hospitalité

Chariot de fromages affinés
Ou
Faisselle de chèvre fermière, fruits secs torréfiés, miel de Mr Touzalin ®
Ou
Brebis en espuma, marmelade de fraises au Sichuan ®

Asperges du Poitou, rafraichi de fraises ®

Kiwi meringué
Ou
Miel de Mr Touzalin ®
Ou
Fraises de la ferme de Mr Martin ®
Ou
Pamplemousse, sureau, jasmin
Ou
Finger choco, cacahuètes
Ou
La cerise

La liste des allergènes et la traçabilité de nos produits sont disponibles sur demande
®Plat élaboré avec des produits de notre région

Teritoria
Aux sources de l'hospitalité